

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2ª Edição
2021

BT30.404-18



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pag

1 FINALIDADE 4
2 OBJETIVO 4
3 LEGISLAÇÃO 4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO 4
5 VALIDADE 5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM 5
6.1 EMBALAGEM 5
6.2 ROTULAGEM 5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE 6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO 6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO 6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO 6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO 6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO 7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS 7

BT30.404-18

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Leite em pó instantâneo.

3. LEGISLAÇÃO

O leite em pó instantâneo deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
IN MAPA nº 09, de 04 de maio de 2004;
RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
RDC ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011;
RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
IN MAPA nº 53, de 1 de outubro de 2018;
RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
Decreto nº10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	produto embalado em saco aluminizado resistente, atóxico, hermético e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg.
	produto embalado em lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, isenta de avarias ou ferrugem, hermética e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg.
Embalagem secundária	caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - condições de armazenagem; - modo de preparo; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional; - lista de ingredientes - número do registro do produto no Órgão fiscalizador.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - condições de armazenagem; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - número do registro do produto no Órgão fiscalizador.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	pó fino, uniforme e sem grumos.
Cor	branco ou levemente amarelado.
Odor e sabor	agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤5,0%
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	≤18,0ml
Índice de insolubilidade (ml)	≤1,0ml
Partículas queimadas (máx)	Disco B
Pesquisa de amido	negativo

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
Salmonella/25g	10	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Enterobacteriaceae/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	$3x10^4$	Satisfatório com qualidade aceitável
Estafilococos coagulase positiva/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

O leite em pó será classificado conforme o teor de gordura nos seguintes tipos:

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA
INTEGRAL	≥ 26%
PARCIALMENTE DESNATADO	>1,5% e <26%
DESNATADO	≤ 1,5%

O leite em pó será classificado como "instantâneo" se atender aos seguintes requisitos:

CLASSIFICAÇÃO	PADRÃO	
	Dispersabilidade	Umectabilidade
INTEGRAL	≥85%	≤ 60s
PARCIALMENTE DESNATADO	≥90%	≤ 60s
DESNATADO	≥90%	≤ 60s

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-18 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 24 de agosto de 2021.

Washington Rocha Triani

Gen Bda WASHINGTON ROCHA TRIANI
Diretor de Abastecimento